

Zutaten

- 1/4 Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 2 dicke, mehligkochende Kartoffeln
- Petersilie, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Beilage

Kürbis-Kartoffelpüree

Entdecken Sie unser cremiges Kürbis-Kartoffelpüree mit frischen Kräutern. Jetzt ausprobieren und die Herbstaromen genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln in Schale weichkochen, pellen und durch die Kartoffelpresse pressen. Kürbis in kleine Stücke würfeln aber nicht schälen. In einem Topf mit Butter anschwitzen bis der Kürbis weich ist. Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Pürieren und gepresste Kartoffeln hinzugeben.
2. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
3. Kräuter fein schneiden und damit das Püree verfeinern.